

「料理綱目調味抄」(享保15年(1730))：国立国会図書館所蔵

連載/スタート  
START

vol.01

# 日本農業遺産認定

## 丹波篠山の黒大豆栽培・300年の歴史



## 丹波篠山の黒大豆栽培はいつから始まったのか？

今から300年前、江戸時代の享保年間には栽培されていたことが史料から読み取れます。

江戸時代には今日と同じように多くの料理本が出版されていました。その中で、享保15年(1730)に出版された「料理綱目調味抄」に「くろ豆は丹州笹山名物なり」「黒豆 丹州笹山よし」と記されています。これが「丹波篠山の黒大豆」が間違いなく確認できる最も古い史料で、当時から丹波篠山の黒大豆は高く評価されていました。

「篠山封疆志」(享保元年(1716))にある「黎豆」(※1)が黒大豆を指し、これが最も古い史料との説もあります。しかし、「黎豆」は、ハッシュョウマメのことであり、確かに豆は黒いのですが黒大豆とは異なる品種のようです。

(※1)「黎」の意味：多い・暗い・黒い、読み方：レイ・ライ・くろ



2月19日「丹波篠山の黒大豆栽培」ムラが支える優良種子と家族農業」が日本農業遺産に認定されました。この認定を機に新たに分かったことなどを連載企画として皆さんにお届けします。

【左】「成形圖説 五穀部」(享保元年(1716))：国立国会図書館所蔵

【右】ハッシュョウマメ。「黎豆」はハッシュョウマメ(ムクナ豆)の可能性がある

画像：日本ムクナ豆協会(<http://www.mucuna-bean.com/index.htm>)